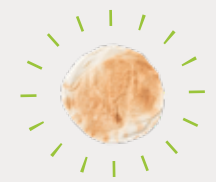




Platbroodpizza met gegrilde courgette

Met kastanjechampignons en twee soorten kaas



PLATBROOD

Van tortilla's in Zuid-Amerika tot naar in Azië en pita in het Midden-Oosten: platbrood is eenvoudig te maken en je komt het, in verschillende vormen, over de hele wereld tegen.



Knoflookteen



Courgette *



Kastanjechampignons *



Tomatenpassata



Wit platbrood



Gedroogde rozemarijn



Belegen kaas *



Oude kaas *



Walnoten

Totaal: **25-30** min.

Family

Supersimpel

Veggie

Eet binnen **5** dagen

Vandaag maak je een culinaire reis met deze supersnelle pizza met platbrood als bodem. Platbrood eet je in het Midden-Oosten bij allerlei gerechten maar doordat het platbrood al gaar is, is het ook een perfecte bodem voor de Italiaanse klassieker: pizza! De saus maak je in een handomdraai op basis van tomatenpassata: een tomatensaus van verse, rijpe tomaten die heel fijn gezeefd zijn.

 **LEES ER ALLES OVER OP ONZE BLOG**

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koeken- of grillpan, steelpan, bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **platbroodpizza met gegrilde courgette**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **courgette** en de **kastanjechampignons** in dunne plakken.



2 COURGETTE BAKKEN

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koeken- of grillpan en bak of gril de **courgetteplakken** in 2 minuten per kant op hoog vuur goudbruin.



3 SAUS MENGEN

Verhit de overige olijfolie in een steelpan op middelmatig vuur en fruit de **knoflook** 2 minuten. Verlaag het vuur en voeg 100 ml **tomatenpassata** per persoon en de zwarte balsamicoazijn toe. Breng op smaak met peper en zout.



4 PIZZA'S BELEGGEN

Smeer 2 **platbroden** in met de saus en verdeel de **courgette** en de **kastanjechampignons** erover ★. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de pizza's met de **rozemarijn**, de **geraspte belegen kaas**, de **geraspte oude kaas** en de **walnoten**. Bak de **platbroodpizza's** op een bakplaat met bakpapier ongeveer 7 – 9 minuten in de oven, of tot ze mooi bruin kleuren.



5 OVERIGE PIZZA'S

Beleg ondertussen de eventuele overige **platbroden**. Herhaal vervolgens ook de overige handelingen.



6 SERVEREN

Verdeel de **platbroodpizza's** over de borden.

★**TIP:** Je hebt misschien niet genoeg ruimte in de oven om de pizza's tegelijk te bakken, daarom beleg en bak je ze in delen. Je kunt alvast een pizza eten terwijl de volgende in de oven zit. Zo eet je elke keer een lekker warme pizza.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Courgette (st) ★	½	1	1½	2	2½	3
Kastanjechampignons (g) ★	125	250	375	500	625	750
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Wit platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Gedroogde rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Belegen kaas, geraspt (g) 7) ★	25	50	75	100	125	150
Oude kaas, geraspt (g) 7) ★	25	50	75	100	125	150
Walnoten (g) 8) 19) 22) 25)	20	40	60	80	100	120
*Zelf toevoegen						
Olijfolie* (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

★ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3075 / 849	511 / 141
Vet totaal (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	14,9	2,5
Koolhydraten (g)	84	14
Waarvan suikers (g)	15,5	2,6
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	2,0	0,3

ALLERGENEN


1) Glutens 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten

25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).